

# MILK STOUT #1

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **38**
- SRM **36.6**
- Styl **Sweet Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.7 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (50.4%)	82 %	4
Ziarno	Monachijski Ciemny Steinbach	0.8 kg (13.4%)	100 %	30
Ziarno	Strzegom Czekoladowy jasny	0.7 kg (11.8%)	68 %	400
Ziarno	Castle Cafe	0.3 kg (5%)	75.5 %	480
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.7%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom pszenica prażona	0.35 kg (5.9%)	70 %	1000
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.7 kg (11.8%)	76.1 %	0

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	8.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis